CULTURA
CIOCCOLATO
PASTICCERIA
INTERNAZIONALE
CHIRIOTTI EDITORI

decosil.it
STILE
ALLE
EMO
ZIONI
by decosil
PRODOTTO IN ITALIA
STAMPO 3D SILICONE
CERTIFICATO ALIMENTARE

Terzo **CulturaCioccolato** e sempre più voglia di raccontare e divulgare il cioccolato, andando alla scoperta di novità e curiosità, intervistando professionisti che amano il cibo degli dèi e lo valorizzano in svariate maniere. Il tutto con uno sguardo sempre innovativo, confermando il profilo professionale ed aprendoci alle tante sfaccettature di questo magnifico ingrediente, che merita una divulgazione "diffusa".
Ecco perché questo agile ed originale magazine è gratuito, non solo nella tradizionale versione di carta, ma anche on line, scaricabile da **www.pasticceriaextra.it** e su AppStore.
CulturaCioccolato è così accessibile a tutti, in un circolo virtuoso che fa bene al settore e non solo!
la redazione

direttore responsabile
Livia Chiriotti

redazione
Cristina Quaglia
Milena Novarino
Chiara Mancusi

direttore marketing
Monica Pagliardi

pianificazioni pubblicitarie
Francesco Coppola

progetto grafico
Tommaso Torelli
www.ttdesign.it

foto in copertina
Selmi Group

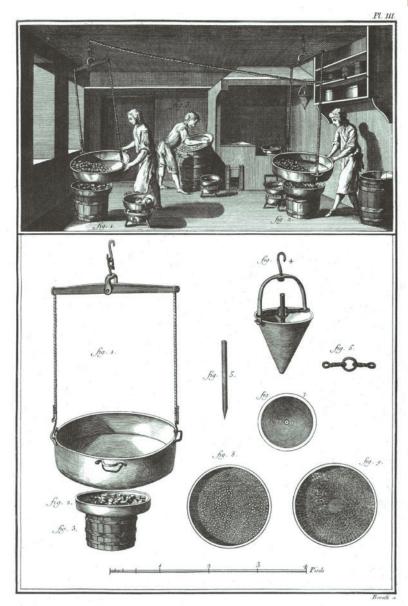
stampa
Tipolitografia Giuseppini
Soc. Cop. - Pinerolo

proprietà letteraria riservata
© Chiriotti Editori
viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Torino
Italia
www.chiriottieditori.it
www.pasticceriaextra.it

Sommario

AL CUORE DEI BASSINATI

*Delizia storica, tornata in auge negli ultimi anni, questo **bonbon** possiede un'anima, avvolta da zucchero o cioccolato*

Chiamiamo **bassinati** tutti quei prodotti che subiscono un trattamento di rivestimento con l'utilizzo della bassina. Il **Dizionario di pasticceria artigianale** di Emilia Coccolo Chiriotti e Enrico Médail, edito da Bibliotheca Culinaria e Chiriotti Editori, definisce la bassina "macchina usata in confetteria per il rivestimento e la preparazione dei confetti di vario tipo. La confettatura avviene mentre la bassina è in rotazione, attraverso il rivestimento, la copertura, la lisciatura, l'eventuale colorazione e la lucidatura". La bassina da confettura è un "recipiente di forma circolare, in rame stagnato oppure in acciaio inossidabile con fondo piatto, bordi arrotondati e con due manici, specifico per la cottura di marmellate e confetture".
Tecniche antiche, come dimostra **Giuseppe Ciocca** ne "Il caramellista e confettiere", edizione Hoepli 1928: "*L'operazione avveniva a mano con una semplice bacinella appesa ad un gancio. Un braciere sotto la bacinella serviva per riscaldamento ed è opinione che il lavoro fatto col sistema primitivo della bacinella a mano dia un risultato più perfetto nel senso che i confetti riescono più teneri… oramai anche la tecnica del mestiere ha trovato che si possono ottenere dei confetti teneri anche colle bacinelle movimentate a trasmissione colla comodità dei motori che un tempo non esistevano. La meccanica oramai ha preso il sopravvento su tutto ed è diventata l'indispensabile ausilio di ogni impresa industriale*".
L'azione della bassina è quella di aiutare il rivestimento di sciroppo di zucchero o altri liquidi, come il cioccolato, ad avvolgere un'anima, che può essere una mandorla e allora si ha il classico confetto. Oppure nocciole, pistacchi, fichi, uvetta, fave di cacao, paste di mandorle, frutti canditi, liquirizia, o ancora, come suggerisce lo stesso Ciocca, *"di varie forme colate all'amido con fondente, o al liquore, o di gelatina, oppure modellate di pasta di mandorla o di pastigliaggio, o anche adoperando corteccine di frutti vari minutamente tagliuzzati o semplicemente fili sottili tagliati dalla cannella, o semi di anici, di coriandoli o di*

Qui sopra, antica stampa sulla lavorazione dei confetti a mano, tratta da "L'Encyclopédie" di Diderot e D'Alembert. In apertura, pistacchi cioccolatati di Eliseo Tonti, foto di Vincenzo e Matteo Lonati, tratta da "Variazioni su cioccolato e confetteria", Chiriotti Editori

I bassinati possono anche essere ricoperti di cioccolato; basta sostituire allo sciroppo di zucchero il cioccolato fuso non temperato. La proporzione dipende dall'anima, per esempio il chicco di caffè può avere una proporzione di 1 a 8, più è piccola l'anima e più alta è la quantità di cioccolato necessaria. La nocciola è ricoperta in proporzioni 1 a 1

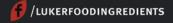
meloni, ecc., tutto ciò che la fantasia del confetturiere ha creduto di poter utilizzare distinguendo dall'interno stesso le varie qualità di confetti".

Sempre seguendo il testo del Ciocca: "*La lavorazione dei confettati si divide in varie fasi: le anime vengono prima passate alla gomma perché meglio vi aderisca lo zucchero che dovrà portare il confetto alla grossezza voluta poi si finiscono con zucchero chiaro imbianchito con l'aggiunta di poco amido e per ultimo si lisciano con zucchero puro. La colorazione viene fatta separatamente in ultimo. Tutte queste operazioni si eseguono facendo roteare le anime nella bassina, passandovi lo zucchero liquido poco per volta e, man mano che aderisce ed incomincia a far polvere, si aggiunge nuovo zucchero, sorvegliando costantemente l'operazione, acciocchè i confetti non s'attacchino fra loro e che tutti riescano regolari e lisci*".

GOMMATURA

Questa fase avviene con gomma arabica, precedentemente sciolta a bagnomaria in pari quantità di acqua. Per le mandorle si adopera la gomma fredda, ma queste devono essere ben secche. È buona norma infatti lasciarle girare per circa un'ora per una perfetta asciugatura, altrimenti l'umidità tende ad uscire anche quando la mandorla è confettata, provocando macchie che nuocciono al prodotto. Il segreto è utilizzare meno gomma possibile e ben applicata, a diverse riprese. Si versa poco liquido per volta, cercando di bagnare le mandorle uniformemente. Dopo alcuni giri, quando le mandorle sono quasi asciutte, si dà una spolverata di zucchero in polvere, evitando che le mandorle si attacchino fra loro. Questa operazione si ripete varie volte, da quattro a sei. Se le mandorle non si presentano lisce ma con grumi di zucchero sulla superficie, è segno che sono state bagnate troppo oppure spolverate quando erano ancora bagnate. Per tornare a lisciarle vanno lasciate girare nella bacinella a freddo, bagnandole un po' con sciroppo leggero, rimestandole continuamente. Questo procedimento serve per creare un involucro impermeabile intorno all'anima, in modo che lo zucchero si attacchi e che la frutta secca non rimanga a contatto con l'aria. Nel caso si formino piccoli buchi, si può passare una manciata di zucchero semolato, lasciando girare e rimestando contemporaneamente con le mani.

INGROSSAMENTO

Continuare a bagnare le mandorle con lo sciroppo misto a gomma, fino al raggiungimento della grossezza che si desidera, in rapporto al prezzo cui si vogliono vendere. Quindi si scaricano i confetti dentro cassette di legno, ove il prodotto deve respirare per un giorno intero.

IMBIANCHIMENTO

Il giorno stesso, preparare una quantità di sciroppo pari a circa il 20% del peso della frutta secca, a 35° Baumé, e lasciare raffreddare. A parte, preparare amido in pezzi pari al peso dello zucchero, e scioglierlo in una quantità di acqua sufficiente a rendere l'amido liquido come panna (concentrazione che deve essere ottenuta senza far bollire il liquido, perché deve asciugarsi subito, appena entra in contatto con la mandorla). Lo sciroppo e l'amido vanno mischiati insieme. Questo composto si chiama pastina e serve per imbiancare il confetto, altrimenti, siccome lo zucchero è trasparente, si vedrebbero le anime sottostanti. Le mandorle si bagnano aggiungendo sempre sciroppo fresco a quello misto con l'amido, facendo sei o sette bagnate, in modo che le ultime siano di puro zucchero. L'aggiunta dell'amido si potrebbe anche evitare adoperando zuccheri raffinati bianchissimi.

RIVESTIMENTO

In questa fase le mandorle vanno bagnate con puro zucchero leggermente vanigliato; il rivestimento deve essere molto curato e lo zucchero a 35°Bé. Anche questa operazione va ripetuta varie volte, da sei a otto, fino a quando incominciano a far polvere. Questa fase, come quelle precedenti, può essere facilitata se la bassina è dotata di un tubo d'aria regolabile che permette di asciugare le mandorle mentre girano. L'esperto **Mauro Morandin** – con punto vendita a Saint Vincent, Ao – fa presente che un buon confetto deve essere composto da 50 di anima e 50 di rivestimento. "Quando si arriva al giusto spessore, si chiude l'aria della bassina e si rallentano al minimo i giri, dando piccole bagnate con sciroppo liquido a 33°Bé, fino a quando il confetto risulta perfettamente liscio e privo di polvere. Nel caso del **confetto da sposa**, questo viene messo in cassette di legno e coperto da stoffa, in modo che non faccia polvere. Per i **confetti colorati** si procede nella stessa maniera e nelle ultime sei o sette bagnate si colora lo sciroppo. Per i **confetti crespati**, quando si raggiunge lo spessore di zucchero desiderato, si fa colare da un apposito imbuto lo sciroppo a goccia sui confetti per renderli appunto crespi".

*"Esperimenti di **Mauro Morandin**: semi di cumino, finocchio, lavanda, cardamomo, rosmarino, confetti al liquore, cannella... Nel caso di arancia e cedro canditi, essendo l'anima morbida, occorre dedicare molta più attenzione nella lavorazione in bassina".*

Kit Tablette

La tavoletta di cioccolato si fa tronchetto.

KIT TABLETTE

Stampo in silicone bûche + tappetino in silicone Texture Tablette

Vol. 1,3 l

70 mm

250 mm

\+

185 mm

250 mm

REGISTERED DESIGN

professional.silikomart.com

*“Il **Cri Cri**, tipica specialità piemontese bassinata, ha per anima la nocciola tonda piemontese tostata ricoperta di fondente e rifinita con mini palline di zucchero bianche o colorate”.*

LISCIATURA

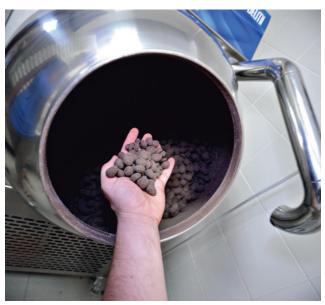
Si ottiene lasciando rotolare i confetti nella bacinella e tenendoli bagnati con sciroppo meno denso. Per questa operazione occorre scartare tutte le mandorle rimaste un po' scoperte, rotte o con difetti troppo visibili. Occorrono altre quattro o cinque bagnate, fino a che avranno acquistato la lisciatura desiderata.

LUCIDATURA

È l'ultima fase ed avviene con **cera carnauba** e utilizzando bassine in panno denominate **lucidatrici**, in cui il confetto continua a girare scivolando delicatamente. Ai confetti bianchi di qualità finissima, ben lisciati, non occorre lucidatura, piuttosto si prolunga l'ultima bagnata aggiungendo alcune gocce di glicerina, onde evitare la formazione della polvere. Posti a riposare vanno smossi ogni tanto, fino a che risultano asciutti e non si agglomerano più.
Oggi sono disponibili bassine dotate di variatore elettronico di velocità, per ottimizzare la confettatura di prodotti di vario tipo e dimensione, di immissione di aria nella cavità della vasca e di termoregolatori per regolare la temperatura in funzione delle lavorazioni richieste.

CONSIDERAZIONI FINALI

Questa presentata è la tecnica dettagliata e richiede una lunga esperienza, lavorando un gran numero di prodotti con metodi diversificati. I migliori maestri rimangono l'esperienza e il lavoro a contatto diretto con esperti confettieri. Ad esempio, la densità delle soluzioni sciroppose è indicata in gradi Baumè ma, in certi momenti della bassinatura, le gradazioni suggerite possono essere controproducenti. Gli inconvenienti di lavorazione ed i difetti di produzione evidenziati dal prodotto finito possono essere ovviati o riparati solo attraverso ripetute prove e con l'esperienza acquisita. Anche il tipo di attrezzatura a disposizione, la forma stessa della bolla in rame della bassina, l'ambiente di lavoro e il variare delle stagioni influiscono notevolmente su tempi e metodi di confettatura.

Milena Novarino
Foto G. Bononi

I DRAGÉE

La lavorazione è coadiuvata dall'uso di uno scioglitore o temperatrice, unitamente ad una pistola termica e a frutti secchi lipidici o glucidici da ricoprire.

Gommatura

avviluppamento del seme con uno sciroppo avente caratteristiche "aggrappanti", utili per il passaggio successivo.

Ingrossamento a confetto

reso possibile dall'ausilio di uno sciroppo, per la formazione di una sorta di camicia zuccherina intorno al frutto, che si può eventualmente aromatizzare.

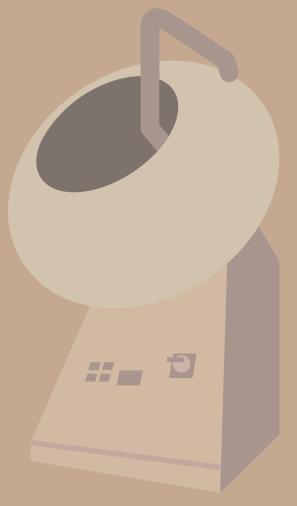
Ingrossamento a cioccolato o marzapane neutro/aromatizzato

rivestire il prodotto con cioccolato o marzapane liquido, fino allo spessore desiderato.

Colorazione e lucidatura

versare lo sciroppo lucidante e a discrezione il colorante prescelto, poi bassinare fino ad asciugamento delle dragée.

Presentazione e stoccaggio

esporre i dragée in contenitori idonei alla valorizzazione del prodotto, in vetrina o in un ambiente che abbia una temperatura massima di 15°C e umidità max del 45%.

Quest'ultimo passaggio rappresenta per l'artigiano la soddisfazione più grande. Questo perché il prodotto, oltre ad avere caratteristiche di gusto infinite, consente velocità di lavorazione. In assenza di stampi, ripieni o ganache, i dragée offrono la possibilità di effettuare una lavorazione altamente redditizia con volumi maggiori, potendo fare rivivere al cliente l'emozione di ammirare esposti in pasticceria vasi ricolmi di golosità come nelle antiche drogherie. E non solo nei periodi più freddi!

Francesco Urbano
Vito Boccia

EVOLVENDO LE TECNICHE DI RIVESTIMENTO

*Da Barcellona, **Martin Lippo** e il team **Vakuum** hanno studiato come rivestire frutta secca con aromi puri. Il risultato è **Recapados**, frutta secca croccante rivestita con agenti aromatizzanti che necessitano solo di gelatina come "collante". Usando questa nuova tecnica si può rivestire semi oleosi con ogni tipo di spezie, erbe secche o disidratate...*

Per la base liquida

acqua fredda	**g 300**
fogli di gelatina	**n4**

Idratare 8 g di gelatina in 300 g di acqua fredda per 5 minuti. Scaldare a 50°C per sciogliere la gelatina. Filtrare in un colino a maglia fine e versare il composto in uno spruzzatore. Mantenere al caldo.

Mettere i prodotti da rivestire nella bassinatrice Confi (minimo 400 g per avere un buon risultato nel caso di nocciole). Più piccolo è il prodotto da rivestire (semi di girasole, pinoli) più veloce deve ruotare.
Accendere la macchina alla velocità minima.
Spruzzare la base liquida sui prodotti, che devono risultare umidi ma non troppo. Eseguire lentamente l'operazione per evitare un eccesso di umidità, altrimenti il prodotto si "incolla" quando si aggiunge l'agente aromatizzante secco. Inserirne un cucchiaio, aspettare 20 secondi e unirne altro, lasciare che la frutta rotoli nella Confi per 2 - 3 minuti, poi aggiungerne ancora. La frutta secca sarà completamente ricoperta e secca al tocco.
Togliere velocemente e mettere in un essiccatore a 40°C per far evaporare l'umidità e fissare la gelatina con il rivestimento. Mettere in vasi sotto vuoto.
La frutta secca rotonda è quella che meglio si presta a questo procedimento di copertura. Nocciole, arachidi, pinoli, pistacchi, mandorle sono facili da ricoprire, ma anche semi di zucca o di girasole, pomodori ciliegino, mirtilli, olive, ciliegie, alchechengi ed uva passa.

DOMORI

Le polveri da usare per ricoprire sono numerose ed è anche possibile creare dei mix. Per esempio cacao, caffè macinato, erbe secche, spezie... con potenzialità nell'uso di prodotti liofilizzati, aprendo la strada a una nuova gamma di combinazioni.
Preparare le polveri di rivestimento usando un macina-spezie, per avere polveri molto fini in piccole quantità, evitando l'assorbimento di umidità. È anche importante setacciare la miscela prima di usarla, per aerarla ed evitare grumi.

Pomodori ciliegino bassinati con Confi.

NOCCIOLE TEX-MEX

Per l'aroma tex-mex

peperone rosso liofilizzato	**g 25**
chili	**g 1**
sale	**g 18**
origano secco	**g 1**
mais dolce liofilizzato	**g 70**
polvere di aglio	**g 1,5**

Mettere tutti gli ingredienti in un macina-spezie e polverizzare.

Per le nocciole

nocciole tostate	**g 400**
aroma tex-mex	**g 100**
base liquida	

Seguire le istruzioni della tecnica Recapados.

MANDORLE AI LAMPONI E BARBABIETOLA

Per l'aroma

lamponi liofilizzati	**g 140**
barbabietola liofilizzata	**g 50**

Mettere tutti gli ingredienti in un macina spezie e polverizzare. Setacciare e metterle da parte.

Per le mandorle

mandorle tostate	**g 400**
aroma lamponi e barbabietola	**g 100**
base liquida	

Seguire le istruzioni della tecnica Recapados.

ALCHECHENGI ALLE FRAGOLE

alchechengi	**g 200**
fragole liofilizzate (macinate a polvere e setacciate)	**g 80**
base liquida	

Pulire gli alchechengi. Seguire le istruzioni della tecnica Recapados ma non inserire i frutti nell'essiccatore alla fine del procedimento, altrimenti perderebbero il succo. Lasciarli asciugare a temperatura ambiente e sistemarli in contenitore chiuso in frigorifero.

Martin Lippo
Vakuum Barcelona
www.vakuumlippo.com

Innovazione e passione

Modecor Italiana inventa, seleziona e produce decorazioni per pasticceria, gelateria e panetteria, studiate per abbellire le creazioni dei professionisti. In ogni catalogo vengono infatti proposte decorazioni per torte e dolci sempre nuove ma di facile utilizzo, per velocizzare il lavoro dei professionisti senza penalizzare il lato estetico. Dal 2000 l'azienda è l'unico fornitore di **stampanti alimentari** presente sul mercato e garantisce continuità di soluzioni, assistenza tecnica, garanzia e certificazioni alimentari. Inoltre, sempre in linea con le ultime tendenze, **Modecor** ha creato una linea completa di placchette per éclair, per decorare in modo semplice e con costi contenuti (circa €0,40 al pezzo).
Gli éclair sono bignè dalla forma allungata 'alla francese', che è possibile farcire con crema pasticcera declinata in più sapori: cioccolato, pistacchio e molto altro. Le **placchette per éclair** di Modecor (L12,3xH2,9), realizzate in **puro cioccolato** e disponibili nella versione neutra fondente e in vari colori dipinti a mano, aiuteranno nella decorazione di questa monoporzione così particolare. Le varie colorazioni delle placchette permetteranno inoltre di abbinare la farcitura con la decorazione, così come vuole la tradizione francese. Per novità ed aggiornamenti, consultare **www.modecor.it** e la pagina Facebook Modecor Italiana.

Sostenibilità, gusto, qualità

"Negli ultimi anni ci siamo sempre più presi a cuore le tematiche sociali e ambientali legate alla filiera produttiva del nostro cioccolato – dichiarano in **Puratos** –; vogliamo fare in modo che l'impatto sull'ambiente e sulle comunità con cui interagiamo sia totalmente positivo, oggi e domani. Per questo, cerchiamo di condividere il nostro know-how sulle metodologie di coltivazione del cacao con i contadini delle piantagioni, in modo che essi acquisiscano le conoscenze necessarie per produrre cacao sostenibile di qualità. La formazione costante permette ai coltivatori non solo di ottenere frutti migliori, ma anche di incrementare la produttività dei raccolti; in questo modo hanno la possibilità di aumentare i loro redditi, migliorando i loro stili di vita".
Cacao-Trace è il programma di sostenibilità del cacao, che si prefigge di garantire la produzione a lungo termine di cacao sostenibile di qualità, attraverso la creazione di un rapporto di collaborazione con i contadini delle piantagioni. "I nostri esperti agronomi lavorano a stretto contatto con i coltivatori di cacao, insegnando loro i metodi migliori per incrementare la produttività e la qualità del raccolto". Grazie alla presenza di unità locali, **Puratos** gestisce direttamente le delicate fasi della fermentazione e dell'essiccazione, garantendo così la qualità e il gusto costante dei prodotti fin dalle primissime fasi di lavorazione. E Cacao-Trace rispetta non solo i pilastri dello sviluppo sostenibile – sociale, ambientale, economico –, ma anche i più elevati standard di tracciabilità: "Grazie al nostro sistema di gestione interna siamo in grado di controllare ogni singola fase della filiera, garantendo così la piena **tracciabilità** del prodotto; il risultato è un cioccolato sostenibile di alta qualità e dal gusto costante".
Cacao-Trace trova la sua prima concretizzazione in **Vietnam**, nel cuore del delta del Mekong, dove Puratos ha dato vita a due importanti realtà locali dedicate alla formazione dei contadini e alla lavorazione del cacao. "Il primo frutto di Cacao-Trace è **Vietnam 73**, monorigine fondente della linea **Belcolade Origins**, selezione di cioccolati monorigine prodotti con pregiate fave di cacao provenienti dalle piantagioni di tutto il mondo. Vietnam 73 racchiude un gusto inaspettato: un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con agrumi, legno e note di tabacco; un bouquet unico e distintivo in un prodotto totalmente naturale. Presto sarà in arrivo un'altra novità Cacao-Trace, ma per scoprirla bisogna attendere ancora un po'. Vi diamo appuntamento a Sigep 2017!".
www.puratos.it

70 anni di qualità

In occasione del 70° anniversario, **Icam Cioccolatieri** presenta **Agostoni**, marchio dedicato ai professionisti, che prende il nome dalla famiglia fondatrice, completando così l'offerta di **Icam Linea Professionale**. Da 3 generazioni la famiglia Agostoni coltiva la cultura del cioccolato in **Icam**. Un percorso impegnativo, che parte dalla ricerca di grandi cacao d'origine, con profili aromatici pregiati e provenienti da piantagioni selezionate, in territori dove il cacao è storicamente parte integrante della cultura locale, e che si completa con l'applicazione scrupolosa di tecniche produttive moderne. Lo studio dell'equilibrio nelle ricette permette di offrire una gamma dal profilo di gusto articolato e dall'ottimale resa tecnica. **Agostoni** racchiude una selezione di prodotti premium, frutto della gestione della filiera integrata: cacao grand cru e monorigine, sotto forma di coperture di cioccolato, pasta, polvere e masse pralinate. L'esperienza di 70 anni si esprime nella gamma di prodotti **Grand Cru Los Bejucos - Monorigine Dominicana**, di cui il Ministero dell'Industria e del Commercio della Repubblica Dominicana ha riconosciuto il pregio con un Certificato di Denominazione d'Origine. Dalla regione del rinomato cacao Hispaniola, un territorio con caratteristiche di fertilità e microclima uniche, nasce un cacao con semi grandi e allungati e una presenza importante di Criollo. La qualità della fermentazione, omogenea e completa, ne affina il profilo aromatico.
FONDENTE GRAND CRU LOS BEJUCOS 70% presenta un profilo aromatico intenso, con amarezza equilibrata e acidità delicata. **LATTE GRAND CRU LOS BEJUCOS 46%**, dal gusto di latte e cacao, ha note dolci e di caramello equilibrate dall'amarezza delicata. Le due ricette, calibrate per resa organolettica, fluidità, lucentezza e ottima cristallizzazione, permettono a questo cacao di esprimersi in cioccolateria, pasticceria e gelateria.
La selezione di paste di cacao consente abbinamenti inediti e di sperimentare con coperture o gelati e sorbetti. **PASTA GRAND CRU LOS BEJUCOS – 100%** cacao è la più intensa, con acidità ed amarezza importanti, ma in equilibrio, e aroma cacaotè appena fruttato. **PASTA MONORIGINE UGANDA - 100%** è a base di cacao meno amaro del Los Bejucos, dal gusto pieno e pulito. Nella **PASTA ARRIBA 3S - MONORIGINE ECUADOR - 100%** cacao l'amarezza importante e il gusto di cacao sono resi più aromatici dalla presenza di una nota floreale e dall'acidità controllata. La polvere di cacao monorigine **CACAO 22-24 ARRIBA 3S - MONORIGINE ECUADOR**, per elaborati di gelateria, creme spalmabili o cioccolata in tazza, ha profilo aromatico e avvolgente.
Naturalezza degli ingredienti, pulizia di gusto e alta percentuale di frutta contraddistinguono le quattro masse pralinate, che compongono una gamma di creme ideali per farciture di pralineria e snack, per aromatizzare creme, mousse, semifreddi, basi gelato e variegature, nonché masse base di prodotti da forno.
60% DI PISTACCHIO RAFFINATURA FINE ha gusto di pistacchio naturale, sapido, con un tocco di sale. Leggermente pralinato e non tostato, con macinatura che mantiene una minima percentuale di crema non raffinata, conferisce alla massa per un'originale consistenza finale. **55% DI NOCCIOLA TGT TONDA GENTILE TRILOBATA – RAFFINATURA FINISSIMA, TOSTATURA MEDIA** ha sapore di nocciola nobile italiana, con una leggera nota di caramello e tostatura delicata. Di colore chiaro, presenta una struttura raffinata per una texture fine e liscia. **55% DI NOCCIOLA - RAFFINATURA TRADIZIONALE** ha il gusto intenso di nocciola pralinata e zucchero caramello. Dalla granulometria maggiormente percettibile, la massa ripropone un pralinato tradizionale dalla fattura artigianale. **55% DI MANDORLA - RAFFINATURA FINE** propone una mandorla delicatamente tostata e caramellata. La struttura è fine con croccantezza, appena percettibile al palato. Versatile, permette svariati utilizzi.
www.icamprofessionale.it
www.icamcioccolato.it

GRAFICA ACCATTIVANTE

*Anche in Islanda si produce cioccolato bean to bar, grazie a **Omnom***

Kjartan Gíslason e **Karl Viggó Vigfússon** sono cioccolatieri bean to bar titolari di **Omnom**, azienda islandese con sede a Reykjavik, che ha conquistato vari riconoscimenti a livello internazionale per l'aromaticità dei suoi prodotti. Il marchio è un nome onomatopeico: non ha un significato specifico, è il suono che si fa quando in Islanda si gusta qualcosa di delizioso. Grazie ad una lavorazione meticolosa, ogni fava di cacao deve poter sviluppare la sua potenzialità di sapore, in modo da creare un prodotto "che non è solo cioccolato, ma è Omnom", come amano specificare i titolari. Oltre che sulla bontà delle tavolette l'azienda ha puntato su una grafica tutta dedicata al mondo animale; d'altronde il logo dell'azienda è un lupo stilizzato e tratteggiato con soluzioni grafiche molto accattivanti in packaging declinati in più colori tenui.
www.omnomchocolate.com

Quale tipo di cioccolato privilegiate?
La varietà Trinitario dal Madagascar, Forastero dalla Papua Nuova Guinea e anche Trinitario proveniente dalla Repubblica Dominicana e dal Belize. Scegliamo solo fave con sapori intensi e aromatici. Le fave che lavoriamo sono tostate con cura e precisione, maciniamo lentamente per ottenere giuste consistenze, e la sola cosa che aggiungiamo è lo zucchero di canna, ad eccezione delle varietà con latte islandese.

Oltre alle tavolette puntate anche su altri prodotti?
Produciamo cioccolato in tavolette in modo artigianale, ma speriamo in futuro di sviluppare alcune idee per nuove specialità.

Quanti siete a lavorare in azienda?
Siamo in cinque e abbiamo tre collaboratori.

M.N.

Immaginiamo solo il meglio

"**Valrhona** è una storia iniziata nel 1922 – raccontano in azienda – sotto la spinta di tre valori essenziali: passione, impegno e eccellenza. Questi ci guidano da sempre e ci permettono di spingerci oltre i limiti della creatività e del gusto. Ogni giorno, immaginiamo solo il meglio del cioccolato al fianco dei nostri partner e clienti. Per la selezione e la coltivazione del cacao, preserviamo la diversità dei terreni e privilegiamo rapporti duraturi con le nostre piantagioni partner. Per la produzione del cioccolato e l'ampliamento della nostra gamma aromatica, forniamo agli artigiani materie prime uniche, per permettere a ciascuno di loro di esprimere la creatività e sublimare il talento. Per trasmettere il gusto e il nostro savoir-faire, mettiamo le competenze al servizio degli artigiani e della gastronomia. Insieme, collaborando strettamente con tutti i protagonisti del settore che lavorano e degustano il cioccolato, continuiamo a renderlo protagonista, a esprimere i suoi infiniti sapori e a svilupparne il gusto".
www.valrhona.com

Offerta flessibile

Da materie prime selezionate nei luoghi d'origine e dal costante lavoro volto a garantire i migliori risultati nasce la linea di cioccolato **Ariba** di **Master Martini**.
La gamma include **Diamanti**, con estratto di bacca di vaniglia del Madagascar, disponibili in versione fondente al 72%, bianca o al latte; **Dischi**, in sei varianti per il fondente (50% cacao e 30/32% burro di cacao, 54% cacao e 32/34% burro di cacao, 57% cacao e 36/38% burro di cacao, 60% cacao e 35/37% o 38/40% burro di cacao e infine 72% cacao e 37/39% burro di cacao), in due per il latte (36% di cacao e 36/38 % di materia grassa, 32% di cacao e 34/36 % di materia grassa) e cioccolato bianco con 36/38% di materia grassa.
Vi si aggiungono **Pani di Cioccolato** (fondente al 57 o al 72%, al latte o bianco), **Gocce** e **Goccine** al 46% di cacao e disponibili in varie dimensioni, **Chunks** al 39% di cacao per decorazioni e farciture, e **Polvere di Cacao Amaro** al 100% per aromatizzazioni, decorazioni e mousse.
Referenze che soddisfano le esigenze degli artigiani nelle varie applicazioni, dalla pralineria ai corpi cavi, dalle tavolette ai ripieni, dalle coperture alle decorazioni, fino alle mousse e ai gelati, garantendo facilità di utilizzo, versatilità e prodotti finiti di alto livello. Le referenze sono disponibili in sacco da 1 e 5 kg o in cartoni da 10 kg, a seconda del prodotto.
www.unigra.it

Nuovi stampi per praline

Per la stagione autunno-inverno **Martellato** la collezione di **stampi** per **praline**. Le forme minimaliste e raffinate, caratterizzate da design e qualità Made in Italy, si prestano a svariati decori, che rendono inconfondibile la produzione artigianale.
La qualità del materiale dona lucentezza e uniformità, consentendo la realizzazione di praline finemente sagomate. Inoltre, l'equilibrio tra resistenza e flessibilità facilita la sformatura mantenendo l'integrità delle praline e degli stampi, che possono quindi essere riutilizzati. L'azienda di Padova dispone di una gamma completa di strumenti per la lavorazione del cioccolato, quali scioglitori, telai e chitarre per cremini e ganache, nonché un sempre più vasto assortimento di stampi per pièce, mignon, cake topper, targhette e altri soggetti di cioccolato.
Materiale policarbonato
Forme 6 una per stampo
Grammatura 10-11 g circa per pralina
Produttività 15, 24 o 28 pezzi a seconda del modello di pralina.
www.martellato.com

DOLCE E AMARO COME LA VITA

*Alla base di questa filosofia il cioccolato lituano **Naive** conquista i palati più raffinati*

A Parapijoniskes, una piccola città della Lituania, si trova la cioccolateria **Naive** fondata qualche anno fa da **Domantas Uzpalis**, un giovane che in breve tempo ha saputo distinguersi agli International Chocolate Awards, ovvero gli Oscar del cioccolato, conquistando nel 2014 una medaglia d'oro nella competizione europea.
Ma chi è Domantas Uzpalis? È un urbanista con tanto di master conseguito a Londra. Ma la mancanza di lavoro e, di conseguenza, la sua ricerca, lo portano a ragionare sul mercato del cioccolato, rendendosi conto che la produzione industriale stava entrando in una fase di trasformazione e che il consumatore iniziava a cercare grande qualità e varietà. Di qui l'idea di sfruttare e ricercare, tra le migliaia di ceppi genetici diversi di fave, il miglior sapore. Decide così di aprire un'attività seguendo un approccio filosofico: per lui il cioccolato è una metafora perfetta della vita, che è dolce e amara al tempo stesso. E la storia di Naive inizia in modo del tutto "ingenuo", come suggerisce anche il nome (che però fa riferimento anche alla genuinità e alla ricerca del naturale), acquistando da un rivenditore olandese una tonnellata di fave, pensando che quella fosse la quantità minima per l'ordine. In Italia trova le macchine e, nel giro di due mesi, è pronto a mettere sul mercato le sue prime confezioni.
Ora, ogni mattina, i residenti accanto all'azienda si svegliano con l'aroma del cacao tostato e, tra le varie operazioni, anche il concaggio concorre nello sviluppare uno straordinario bouquet di frutti, noci e fiori. Il risultato di questa lavorazione subisce ancora una maturazione e poi, seguendo un complicato metodo di assaggio e aromatizzazione, il tutto si trasforma in tavolette.
Naive ha messo a punto **Back to the Origins Collection**, dove ogni tavoletta vuole trasmettere la propria filosofia e i profumi della propria terra. Infatti il consumatore è informato su tutti gli ingredienti che hanno contribuito a creare la tavoletta, segnalando la provenienza delle coltivazioni del cacao, ma anche celebrando la tradizione nazionale lituana. Oggi l'azienda ha dieci dipendenti ed esporta in tutto il mondo: dal Kazakhstan alla Germania, dal Giappone a Hong Kong, e anche in Italia.
Con Domantas cerchiamo di comprendere come Naive abbia raggiunto la notorietà.
www.chocolatenaive.com

Come sei uscito dai confini del tuo laboratorio?
Abbiamo presentato il nostro cioccolato agli International Chocolate Awards. Nel 2014 abbiamo vinto con il nostro cioccolato dark al miele di foresta, che è realizzato da un apicoltore locale del nostro Paese. E anche lo scorso anno abbiamo vinto diversi premi, tra cui un oro per il miglior packaging assegnato dall'Academy of Chocolates.

Quali sono le caratteristiche del tuo cioccolato?
Cerchiano di sviluppare un sapore intenso e vivo. Sperimentiamo con fave di differenti aromi e fragranze e stiamo finalmente arrivando al punto dove le preferenze dei nostri clienti sono chiare. Così scegliamo le fave, le tostiamo e le lavoriamo seguendo il nostro intuito.

Che tipo di fave usate?
Per le tavolette optiamo per diverse mono origini e anche miscele, lavorando con fave provenienti dal Madagascar, Nicaragua, Venezuela, Giava, Trinidad Tobago...

Producete tavolette o anche altri prodotti?
Ci concentriamo su tavolette e prodotti bassinati come frutta, mirtilli, nocciole... puntando sulla materia prima. Abbiamo anche un preparato per cioccolata in tazza.

Qual è il tuo segreto?
Dopo varie prove, degustazione e sperimentazioni abbiamo trovato la strada giusta. Il segreto sta nelle fave di cacao importate da produttori di fiducia, lavorate con un processo artigianale e con l'aiuto dei giusti macchinari che contribuiscono per il 50% del risultato.

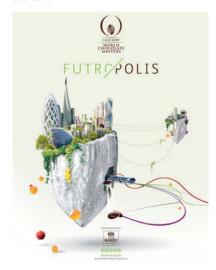
Milena Novarino

Per momenti gourmet

Non solo caffè di qualità superiore da abbinare alle creazioni dolci di rinomati professionisti, ma anche tè per momenti gourmet: con la raffinata gamma **DTè**, **Diemme** interpreta il mondo del tè e degli infusi. "Una nuova varietà di miscele aromatizzate e selezioni speciali – dichiarano in azienda –, che concedono in tazza il piacere di pregiati sentori naturali, catturati in diversi paesaggi e continenti, invitando a esperienze percettive di rara intensità olfattiva e gustativa".
L'aroma e la corposità dei **tè neri** dell'Estremo Oriente rivivono nel classico English Breakfast e nell'Earl Grey, quest'ultimo impreziosito da note fresche e agrumate di bergamotto. Il **Very Jasmine Green Tea** rivela la fragranza dei fiori di gelsomino e un gusto leggermente amaro, mentre il Green and Rose unisce in armonia tè verde e petali di rosa. Il **Sometimes Without** deteinato mantiene la personalità decisa del tè nero indiano e lo **Spicy Time** abbina il rooibos (tè rosso) del Sud Africa, naturalmente privo di teina, ad arancia e cannella. Da sperimentare anche tisane e infusi: dalla delicata tisana **Herbal Sensation**, a base di finocchio e anice, alla rinfrescante **Morocco Mint**, con foglie di menta e radice di liquirizia; dall'infuso **Red Passion**, con fiori di ibisco, rosa canina, fragola e lampone, all'**Esotic Dream**, con una nota fruttata di ananas e cocco, fino alla tradizionale tisana rilassante con fiori di camomilla e polline d'api.
I DTè nascono dalle scelte che **Diemme** ha compiuto nell'ambito della lavorazione della materia prima, commissionata nei Paesi d'origine e in Italia. Scelte facilitate dall'esperienza e dallo spirito d'innovazione che, dal 1927 ad oggi, ha portato l'azienda a distinguersi, in oltre 40 Paesi, per la conoscenza del ciclo produttivo del caffè tostato.
www.diemmecaffe.com
www.torrefazionedubbini.com

WCM 2018, sfida su Futropolis

La finale del prossimo **World Chocolate Masters**, promosso da **Cacao Barry**, avrà luogo a Parigi nell'**ottobre 2018**, a 3 anni di distanza dalla precedente edizione e non più 2 come in passato. In Italia la selezione si svolgerà come di consueto al Sigep, nel gennaio 2018. A giugno 2017 ci saranno le preselezioni presso la nuova **Chocolate Academy** di Assago, alle porte di Milano, che verrà inaugurata a marzo e vedrà **Davide Comaschi**, campione del mondo 2013, nel ruolo di direttore tecnico.
Il tema della competizione è **Futropolis**, nome evocativo delle città del futuro, megalopoli abitate da milioni di persone di culture e tradizioni diverse che si mescoleranno tra loro. "La gastronomia abbraccerà la scienza e la tecnologia, per dar vita a nuove sensazioni multisensoriali – sostiene **Ramon Morató**, Global Creative Director Cacao Barry e membro del comitato WCM –. Gli chef prenderanno ispirazione da designer, ingegneri e scienziati, per trovare nuove forme da attribuire al cibo, creare packaging commestibili e ridurre gli scarti. La creazione di nuovi alimenti verterà attorno al benessere e al modo di sentire dei consumatori". I partecipanti sono chiamati a esprimere la loro visione presentando una struttura in cioccolato dal titolo "Gli abitanti di Futropolis", una creazione di pasticceria ibrida, e uno snack al cioccolato. "Siamo impazienti di conoscere quale sarà la nuova interpretazione che i concorrenti sapranno plasmare attraverso il cioccolato – sottolinea **Joost Lindeman**, Global Brand Manager di Cacao Barry – ma anche quali sono le loro idee in termini di creazione del gusto, la loro capacità nel saperlo combinare con elementi salati, piante, ingredienti locali...".
Cacao Barry e WCM metteranno a punto speciali programmi di formazione e supporto: "Questa edizione vede la novità dei boot camp, laboratori intensivi per consentire ai finalisti di prepararsi per la sfida conclusiva – afferma la WCM Project Manager **Marta Juanola** –. I concorrenti saranno portati in luoghi speciali dove incontreranno mentori e formatori che li aiuteranno ad immergersi nell'esperienza e stimolare pensiero creativo e spirito competitivo".
www.worldchocolatemasters.com

NOVITA'

Inspiring your creations™

CAFÉ CROKINE™

Dai sapore e struttura alle tue creazioni

Café Crokine™ è un delizioso ed intenso Pralinato al gusto di caffè con cioccolato bianco e croccanti Nibs di cacao caramellati.

/ Vero caffè per un gusto autentico
/ Pralinato croccante con il 15% di nibs di cacao caramellati
/ Un ready-to-use di altissima qualità

www.cacao-barry.com

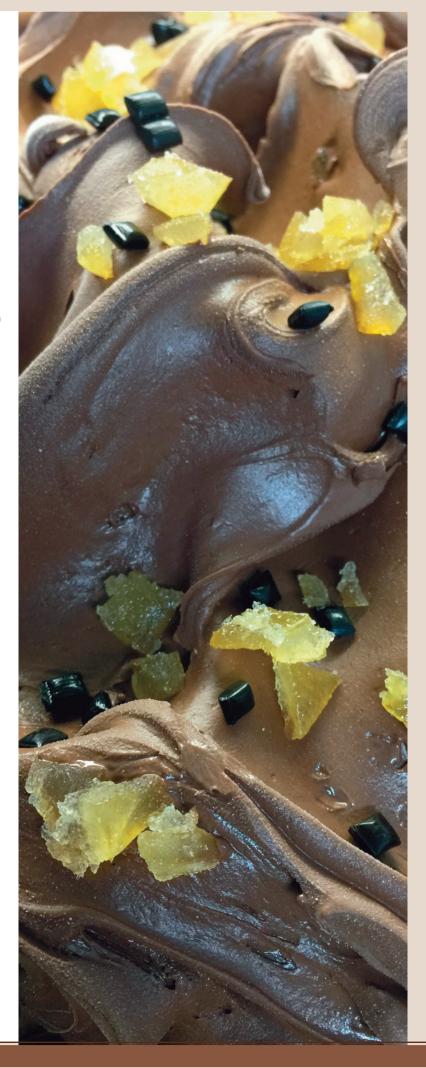
FATTORE GELATO

GELATO AL CIOCCOLATO ZENZERO CANDITO E LIQUIRIZIA

Palmiro Bruschi / Gelateria Ghignoni / Sansepolcro, Ar
www.ghignoni.it

È il gelato che unisce due culture e due tradizioni, quella italiana e quella thailandese, partendo da Sansepolcro e arrivando a Bangkok. All'eccellenza del cioccolato ***Domori****, sono abbinati lo zenzero di coltivazione thai e la liquirizia* ***Amarelli****, in un gelato che è un mix di sapori e di consistenze. Presentato alla Gelateria* ***Ghignoni Thay*** *di Bangkok, è disponibile anche a Sansepolcro.*

latte	g1.915
saccarosio	g280
destrosio	g 135
sciroppo di glucosio dry	g 150
Morogoro 70%	g 450
inulina	g 60
neutro crema	g 12

Pastorizzare tutti gli ingredienti a 90°C e fare riposare, poi inserire 5 g di zest di limone. Una volta mantecato, all'estrazione variegare con zenzero candito e scaglie di liquirizia Amarelli.

IL SUPERTEAM DEL BEAN TO BAR

WINNOWER

RUMBO

KLEEGO

PREGRINDER

PROXIMA

CLIMA

FBM S.r.l. · Via Machiavelli, 15/17 · 20025 · Legnano · MI · Italy · tel. +39 0331.46.46.54 · fax +39 0331 46.48.86
fbm@boscolo.it · www.boscolo.it · **Seguiteci su myblog.boscolo.it**

FATTORE GELATO

CIOCCOLATO PRIMITIVO

Manuele Presenti / Chiccheria / Marina di Grosseto
www.chiccheria.com

latte fresco intero	g 550
panna fresca	g 60
zucchero integrale Panela	g 135
latte in polvere magro	g 40
sciroppo di glucosio 2DE	g 25
farina di carruba	g 5
massa di cacao Jamaica	g 130
miele di acacia	g 55

Pesare i primi tre ingredienti, separatamente miscelare le polveri ed unirle ai liquidi emulsionando il tutto. Pastorizzare ad 80°C. In discesa a 70°C aggiungere la massa di cacao. A 50°C in discesa aggiungere il miele. In estrazione aggiungere grué di cacao.

ESALTANDO LA DIVERSITÀ DELLE FAVE

*In Gran Bretagna, nel Lincolnshire, **Duffy Sheardown** trasforma su piccola scala, senza alcun compromesso, le fave di cacao in barrette*

Il suo cioccolato artigianale ha conquistato i palati più raffinati aggiudicandosi nel 2011 il Golden Bean Award, assegnato dall'Accademia del Cioccolato, con la barretta Honduras Indio Rojo 72%, per le sue note di nocciola e lampone. Nel 2013, ha avuto un altro riconoscimento sempre Oro per la tavoletta al latte Venezuela Ocumare 55%, dal sapore molto intenso.

Duffy Sheardown ha fondato la sua impresa nel 2007, dopo aver abbandonato la carriera di ingegnere e team manager nel settore delle gare di motociclismo. Dapprima sperimenta, affascinato dalla fase di tostatura, e dedicandovi passione, ore infinite, duro lavoro e rigore tecnico. Oggi vende in tutto il mondo attraverso il suo e-commerce e sugli scaffali di celebri punti vendita, fra cui Fortnum & Mason. La sua particolarità è la lenta lavorazione. Ogni lotto di fave provenienti da un singolo appezzamento di terreno è macinato lentamente a pietra, per permettere agli aromi naturali di maturare e svilupparsi. Nascono così tavolette da sapori molto aromatici con note floreali come il Corazon del Ecuador 72% o il Panama Tierra Oscura 72%, un fondente che sprigiona profumi di liquirizia e ciliegia.

Duffy fa parte del "Direct Cacao", un gruppo di professionisti coltivatori e cioccolatieri, uniti da **Martin Christy** di Seventypercent.com, che nel 2012 in Honduras ha dato vita al progetto che si pone di cambiare il futuro dei coltivatori di cacao, il modo di fare cioccolato e, naturalmente, far comprendere al consumatore finale le sensazioni che dà il cioccolato aromatico, ovvero fine chocolate.
www.duffyschocolate.co.uk

Duffy, quali sono le caratteristiche del tuo cioccolato?
Ciascuna partita di fave è raffinata per 16 ore fino ad arrivare delicatamente allo stato liquido, poi aggiungo lo zucchero di canna e quindi passa in piccole conche di granito per altre 48-56 ore. Lavoro tutto molto lentamente per eliminare i sentori amari e permettere ai profumi naturali del cacao di sprigionarsi e diventare più evidenti. Tutte le mie barrette sono single origin plasmate con fave provenienti da una singola azienda coltivatrice o provenienti da un'area ben precisa. Desidero che ciascuna tavoletta di cioccolato dia subito un'impressione iniziale interessante, con un gusto complesso e un retrogusto prolungato. Il sapore rilasciato da un piccolo pezzo di cioccolato deve rimanere a lungo sul palato, dare piacere lentamente. Questo è ciò che amo definire cioccolato lento.

Produci solo tavolette?
Produco anche due preparati per bevande. Un tè al cacao ottenuto per infusione, che contiene anche pezzi di fava di cioccolato. L'altro invece si prepara con latte caldo e ricorda la bevanda che ho gustato in Guatemala, fatta con "Chibchan Chai" e fave di cacao macinate molto grossolanamente, con aggiunta di zucchero e di 8 diverse spezie.

Che tipo di fave usi?
Cerco di usare solo le fave che acquisto direttamente dai coltivatori e scelgo soltanto cacao aromatico. Compro Nacional dall'Ecuador, Trinitario da Panama e Criollo dall'Honduras, Nicaragua e Venezuela. Acquisto piccole quantità, qualche volta solo 2 sacchi per volta.

Qual è il tuo segreto?
Acquisto soltanto fave di sapore fino e aromatico e le tosto con molta attenzione, utilizzando processi diversi per ogni tipo di fava. Tutta la produzione è rigorosamente fatta a mano, con molta cura e attenzione.

Milena Novarino

Il burro "trasversale"

Non solo per gelato artigianale, il nuovo **Burro Ice Cream Debic** si candida ad essere prezioso "alleato" anche in pasticceria e ristorazione. "Portando a bollore 100 g di **Panna Prima Blanca Debic**, ad esempio, unendo **Burro Ice Cream** fuori dal fuoco a circa 40°C ed emulsionando a fondo con un frullatore a immersione, si ottiene una crema spalmabile molto morbida – spiega **Davide Tabarri**, Culinary Advisor dell'azienda. La si può usare come base a cui aggiungere cioccolato, farine di frutta secca, pistacchi, arachidi e molto altro".
Preparare un assortimento di creme partendo da questa base, variando l'ingrediente principale, può essere la soluzione ottimale per chi si occupa delle colazioni in hotel e vuole proporre diverse alternative facilmente conservabili, per completare fette biscotte, pane e crostini dolci. E creme come queste ben si prestano per farcire o accompagnare dessert. Ciò è possibile grazie alle caratteristiche tecniche del nuovo burro, in blocchi da 2,5 kg, di colore bianco opalescente, anidro al 99,8% mg, inodore e insapore. Morbido al taglio, ha punto di fusione molto basso, pari a 28°C, e le ganache che farciscono praline cremose e tartufi risultano molto più sciogLievoli e delicate.
"È un burro trasversale – continua Tabarri – e consiglio di sostituirlo a pari peso per un impasto friabilissimo, oppure, se si desidera mantenere la stessa percentuale di grassi, dosarlo in ragione del 17% in meno del peso del burro impiegato precedentemente. Inoltre, se aggiunto al 20% negli impasti per lievitati assicura una palatabilità migliore in maritozzi, torte paradiso, croissant dolci e salati". Burro Ice Cream allunga inoltre la shelf-life in frolle, ciambelle, plum cake e streusel.
www.debic.com/it

Crema spalmabile al cioccolato

Mousse au Chocolat Debic	g 100
fondente 70%	g 100
glucosio	g 100
pasta gianduia	g 100
Burro Ice Cream Debic	g 100

Scaldare fino a 80°C Mousse au Chocolat, versare sopra al cioccolato e aggiungere glucosio e pasta al gianduia. Frullare il tutto con il frullatore a immersione e, in ultimo, emulsionare con Burro Ice Cream. Conservare in frigorifero.

Una piccola diva

"Con **diva12** confermiamo il nostro impegno nel soddisfare le richieste dei clienti più esigenti", dichiarano in **Gami**. Piccola, con capacità della vasca di 12 kg, produzione oraria di 60 kg e ingombri ridotti, diva12 è la nuova temperatrice a ciclo continuo messa a punto dall'azienda di Schio, Vi, "che presenta i vantaggi di una macchina più grande ad un prezzo più accessibile".
Il sistema di riscaldamento a bagnomaria consente maggiore precisione e uniformità nello scioglimento e nel mantenimento della temperatura in vasca. La coclea estraibile facilita le operazioni di pulizia, permettendo di passare velocemente dalla lavorazione di un tipo di cioccolato ad un altro. La piccola temperatrice è inoltre dotata di carrello di ricopertura largo 200 mm, smontabile e lavabile in ogni sua parte. Il tappeto, il soffiante e il tagliacode sono regolabili in velocità per ottenere una perfetta ricopertura dei prodotti.
www.gamitaly.com

Presentazione di qualità

"Il packaging per la cioccolateria artigianale si presenta spesso di qualità e livello molto differente rispetto ai prodotti industriali – rileva **Salvo Faja** di **Arti Grafiche Scuderi** –. Questi ultimi, in forza delle quantità, possono accedere a standard qualitativi molto elevati in termini di materiali e, soprattutto, di grafica. Il packaging per prodotti artigianali risulta spesso limitato ad articoli anonimi o di basso profilo qualitativo, proprio perché le quantità ridotte non permettono la realizzazione di prodotti personalizzati. La linea che proponiamo per quantitativi e costi contenuti consente di accedere ad

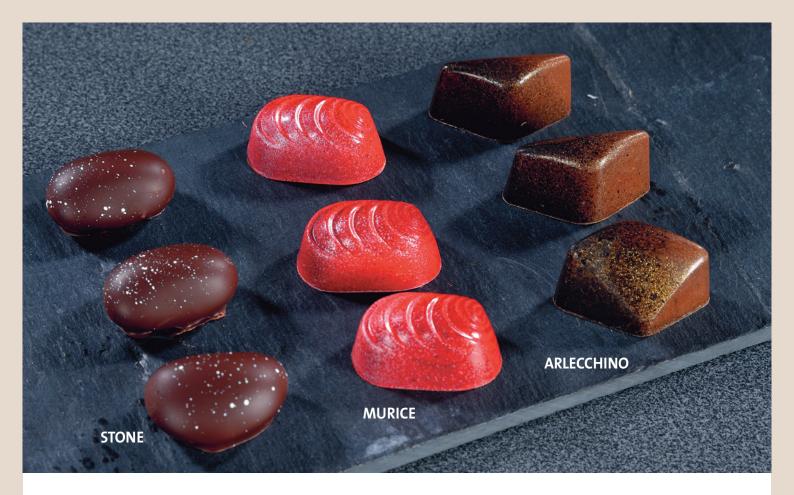
un packaging esclusivo, personalizzato nelle immagini e nei colori, per offrire alla pralineria artigianale una presentazione di qualità".
Le scatole sono disponibili in tre formati e presentano un alloggiamento in pvc dorato termoformato diviso in canali, in modo da inserire praline di qualsiasi forma. Anche in versione finestrata, possono essere personalizzate a partire da un quantitativo minimo di 120 pezzi per misura.
Ad arricchire le confezioni, sono disponibili pirottini in alluminio in un assortimento che include oltre 30 formati, rotondi, quadrati, rettangolari e in altre sagome.
www.agscuderi.net

BLOND
ORELYS

Il colore naturale di BLOND ORELYS, dai riflessi mordorè, dovuto all'aggiunta di zucchero muscovado, è una bella promessa di scoperte sensoriali. Tutta la golosità e la freschezza di questo cioccolato si svelano sin dall'attacco in bocca, grazie alle sue note aromatiche di liquirizia, sostenute, nel cuore della degustazione, da fragranze biscottate.

IL MARE E I SUOI MISTERI

***Sara Accorroni** e **Bruno Luigi d'Angelis** hanno conquistato l'oro ai **Mondial des Arts Sucrés** a Parigi, il loro primo concorso in assoluto, seguiti dai team di Malesia e Giappone*

Il concorso internazionale si svolge ogni due e richiama giovani talenti dell'arte dolciaria da tutto il mondo durante lo svolgimento di Europain. Le squadre devono essere composte da un uomo e una donna e in quest'ultima edizione i candidati avevano il compito di lavorare per 20 ore dal vivo realizzando tre pièce artistiche (in zucchero, pastigliaggio e cioccolato) e 6 tipologie di dolce (dessert al piatto, entremets, tre tipi di cioccolatini e un dolce da viaggio). Il duo italiano ha svolto per l'occasione il tema "Il mare e i suoi misteri" e qui appaiono le ricette delle tre praline presentate in gara.

MURICE

pralina lampone e yogurt

Ganache allo yogurt

yogurt	g 75
zucchero	g 25
sciroppo di glucosio	g 15
destrosio	g 10
copertura bianca Belcolade Rep. Dominicana	g 105
burro di cacao Belcolade	g 25
burro Glacier	g 30
olio di riso	g 10
yogurt in polvere	g 3
acqua	g 7
totale	**g 305**

Mescolare yogurt e acqua con gli zuccheri e portare a 40°C. Fondere burro di cacao e copertura a 30°C, unire a yogurt e zuccheri ed emulsionare aggiungendo l'olio di riso. Precristallizzare a 24°C ed utilizzare.

Gelatina ai lamponi

purea di lamponi Boiron	g 166
zucchero	g 66
isomalto	g 17
sciroppo di glucosio 40DE	g 17
destrosio	g 17
pectina	g 2
zucchero	g 13
soluzione di acido citrico 1:1	g 2
totale	**g 300**

Mescolare la pectina con la seconda parte di zucchero. Scaldare la purea di lamponi a 50°C ed aggiungere la pectina mescolata con lo zucchero, poi continuare con gli altri zuccheri. Cuocere a 70°Brix. Togliere dalla fonte di calore ed unire la soluzione di acido citrico mescolando bene. Stendere velocemente e lasciare raffreddare.

Ganache ai lamponi

zucchero semolato	g 29
isomalto	g 27
acqua	g 32
sciroppo di glucosio 40DE	g 7
polpa di lampone Boiron	g 126
copertura bianca Belcolade Rep. Dominicana	g 78
burro Glacier	g 22
burro di cacao Belcolade	g 25
succo di limone	g 3
totale	**g 349**

Caramellare acqua, isomalto e zucchero. Decuocere con la purea di lamponi calda. Versare su copertura e burro di cacao ed emulsionare con succo di limone e burro. Precristallizzare a 25°C ed utilizzare.

Montaggio

Realizzare una camicia con copertura fondente Belcolade Ecuador 71% nello stampo in policarbonato. Procedere con uno strato di ganache allo yogurt, uno centrale di gelatina ai lamponi ed infine uno strato di ganache ai lamponi. Cristallizzare 12 ore e chiudere con altra copertura fondente.

STONE

pralina caramello caffè e vaniglia

Ganache alla vaniglia

panna fresca 35% mg	g 116
trealosio	g 16
sciroppo di glucosio	g 8
burro di cacao Belcolade	g 10
vaniglia Eurovanille Tahiti	g 1
copertura bianca Belcolade Rep.Dominicana	g 210
totale	**g 361**

Portare a 80°C vaniglia, panna e zuccheri. Lasciare in infusione per 10-15 minuti. Versare su burro di cacao e copertura ed emulsionare. Precristallizzare a 24°C ed utilizzare.

Ganache caramello, caffè e anice

sciroppo di glucosio	g 22
isomalto	g 72
latte	g 74
panna	g 36
grani di caffè Hausbrandt Costarica tostato	g 58
anice stellato	g 7
copertura bianca Belcolade Rep. Dominicana	g 144
burro di cacao Belcolade	g 43
burro Glacier	g 25
liquore all'anice 45°	g 18
totale	**g499**

Mettere caffè ed anice stellato in infusione nel latte caldo per 40 minuti e poi filtrare. Caramellare sciroppo di glucosio e isomalto a 176°C. Decuocere fuori dal fuoco con panna e latte. Cutterizzare versando il composto su cioccolato e burro di cacao. Aggiungere il burro e cutterizzare ancora. Precristallizzare a 24°C ed utilizzare.

Montaggio

Preparare la camicia in uno stampo in policarbonato con copertura al latte Belcolade Venezuela 43%ed inserire uno strato di ganache al caramello, caffè e anice. Cristallizzare leggermente e procedere con uno strato di ganache alla vaniglia. Cristallizzare e l'indomani chiudere con altra copertura al latte. Cristallizzare e smodellare.

ARLECCHINO

pralina nocciola e limone

Gelatina al limone

succo di limone	g 52
limoni semicanditi Boiron in pasta	g 35
polpa di mele	g 69
zucchero	g 43
sciroppo di glucosio	g 17
isomalto	g 14
pectina	g 2
totale	**g 232**

Mescolare succo di limone, limoni semicanditi, polpa di mele e scaldare a 50°C. Mescolare pectina e zucchero ed aggiungere al composto precedente. Unire gli altri zuccheri e portare a bollore. Raffreddare ed utilizzare.

Pralinato nocciola e limone

pralinato nocciola 60% Agrimontana	g 205
pralinato croccante Agrimontana	g 87
burro di cacao Belcolade	g 105
pasta di nocciola chiara Agrimontana	g 54
scaglie di wafer sbriciolato	g 20
totale	**g 471**

Fondere il burro di cacao a 38°C. Mescolare pralinato con pasta di nocciole e pralinato croccante. Amalgamare uniformemente i due composti ed aggiungere le scaglie di wafer. Precristallizzare a 22°C ed utilizzare.

Montaggio

Mettere una parte di pralinato nocciola e limone nello stampo, realizzare un cuore di gelatina al limone e chiudere con altro pralinato. Cristallizzare e fare un piedino con copertura fondente. Smodellare e ricoprire con copertura fondente.

Sara Accorroni e Bruno D'Angelis
vincitori del Mondial des Arts Sucrées 2016
allenatori: Roberto Rinaldini e Davide Malizia

Gusto raffinato e senza tempo

Dalla tradizionale architettura orientale al laboratorio, per ricreare preparazioni dal gusto raffinato e senza tempo: questo è il concetto su cui si basa **Russian Tale** di **Silikomart Professional**. Si tratta di uno stampo in silicone con cinque cavità da 125 ml ciascuna e supporto in plastica per aumentarne la stabilità e facilitarne l'utilizzo.

Dimensioni Ø 67 h 73 mm
Volume 125 ml x 5 = 625 ml
www.silikomart.com/professional

Il Fino de Aroma delle foreste tropicali

Un nuovo concept, il cioccolato *unique origin*: migrato dal mondo di vino e caffè, il richiamo alla purezza delle origini è applicato da quasi un decennio anche al cibo degli dei. Da quando consumatori, clienti ed appassionati iniziano a richiedere di tracciare le radici di un prodotto, di sapere da dove proviene e quali sono gli specifici toni e note che lo caratterizzano. Per **CasaLuker**, il produttore colombiano del cioccolato aromatico **Fino de Aroma**, il concept è ancora di più: la denominazione ne racconta l'essenza e la lunga storia.

I cioccolati *unique origin* Fino de Aroma costituiscono infatti la famiglia **Luker 1906**, che incarna non solo le varietà di cacao dal gusto inimitabile, ma anche la ricchezza del suolo e la cultura di coltivazione del cacao della regione in cui crescono. In comune hanno un *flavour* distintivo, con note fruttate e floreali. Il cacao **Santander** viene coltivato sulle Ande, **Huila** è tipico delle profonde vallate della regione, mentre per **Arauca**, il cacao cresce in paesaggi selvaggi tra le montagne dalle punte imbiancate di neve e le valli dell'Orinoco.

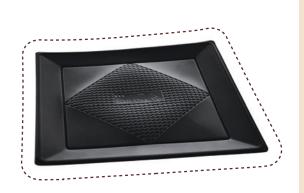
E sono proprio le foreste tropicali sulla Costa del Pacifico, in cui cresce il **Tumaco**, a conferire al cacao le note aromatiche che da anni attirzano l'attenzione dei professionisti. In particolare il 65%, con la sua armonia fra sapore amaro, toni dolci e le note definite del cacao, è ideale per coloro che ricercano l'equilibrio fra gusto e aroma, mentre il più vigoroso 85% trova la sua massima espressione nei cioccolati extra dark. Tumaco 65% è anche l'ingrediente principe di una delle ricette realizzate dal Master Chef Chocolatier **Emmanuel Hamon**, "Tumaco Chocolate Coffee Entremets", raccontata nella sezione "Ricette" di **www.cacaofinodearoma.com**, da poco rinnovato.

Fruttato con note maltate, Fino de Aroma è promosso e distribuito in Italia in esclusiva da **Newchem**, specializzata nell'industria alimentare, mentre **Novaterra Zeelandia** è il distributore dedicato al canale professionale.
www.newchem.it
www.novaterrazeelandia.it

Selezione Linea Pasticceria
Pastry Line Selection

Vassoio Glitter
Glitter Tray

Bicchieri Dolci Pensieri
Dolci Pensieri Glasses

Nuovo Vassoio Quadro
New Square Tray

Fetta Torta-Trancio
Mini Cake Trays

ERREMME
Ice Cream Packages

Via A. da Sangallo
06034 - Foligno (PG) - Italy
Tel. +39 0742 23644
Fax +39 0742 320467
www.erremmesrl.it
e-mail: info@erremmesrl.it

MPM
Group Ltd

Loc. Miniera Marmora - Zona Art.le 16
94010 - Centuripe (Sicilia) - Italy
Tel. +39 0935 917055
Fax +39 0935 917049
www.erremmesrl.it
e-mail: mpmltd@tiscali.it

Gourmand

Gourmand

TRIUM-CIOCCOLATO

Latte - fondente - bianco con pergamena di pera e fiori

Elementi per la composizione del piatto
- 10 triangoli di mousse ai tre cioccolati
- carpaccio di pera speziato
- gelatina di whisky

Mousse al cioccolato fondente
- 200 gr cioccolato 70%
- 112 gr tuorlo
- 65 gr panna
- 50 gr zucchero
- 350 gr panna semimontata

Unire il tuorlo con lo zucchero, scaldare la panna e unire i composti. Cuocere come una crema inglese. Versare sul cioccolato e emulsionare. Alleggerire con la panna semimontata. Versare in 1/3 dello stampo Gourmand Triangolo.

STAMPO IN SILICONE GOURMAND
TRIANGOLO COD. GG008

Mousse al cioccolato al latte:
- 250 gr cioccolato al latte
- 112 gr tuorlo
- 65 gr panna
- 50 gr zucchero
- 300 gr panna semimontata

Unire il tuorlo con lo zucchero, scaldare la panna e unire i composti. Cuocere come una crema inglese. Versare sul cioccolato e emulsionare. Alleggerire con la panna semimontata. Versare in 1/3 dello stampo Gourmand Triangolo.

Mousse al cioccolato bianco
- 250 gr cioccolato bianco
- 112 gr tuorlo
- 65 gr panna
- 50 gr zucchero
- 300 gr panna semimontata
- 5 gr gelatina

Unire il tuorlo con lo zucchero, scaldare la panna e unire i composti. Cuocere come una crema inglese. discioglìervi la gelatina reidratata. Versare sul cioccolato e emulsionare. Alleggerire con la panna semimontata. Versare in 1/3 dello stampo Gourmand Triangolo.

Pere farcite
- 10 pere
- vaniglia in polvere
- zucchero di palma
- pain d'épices
- foglie aromatiche e fiori
- vitamina C

Pelare e affettare sottilmente le pere. Sciogliere qualche grammo di vitamina C in acqua. Mettere sottovuoto le pere con acqua e vitamina C. Estrarre dal sottovuoto e farcire con le spezie e le erbe aromatiche. Riarruolare.

Gelatina al whisky
- 100 gr acqua
- 40 gr whisky
- 3 gr agar agar

Portare a bollore l'acqua con l'agar. Unire il whisky e raffreddare. tagliare a cubetti.

Composizione del piatto:
disporre la mousse nel piatto, adagiarvi sopra il carpaccio di pere e la gelatina a whisky.

Grazie al confronto tra professionisti nasce Gourmand.
Stampi in silicone dai molteplici usi, per la pasticceria e la ristorazione.

"Dolce o salato, caldo o freddo, creme o mousse, flan o biscotti, tutto può essere modellato, reso regolare ed impeccabile. Dopo averli provati non tornerete più indietro."

www.pavonitalia.com

BLOWN SACHER

Andrea Tortora / Restaurant St. Hubertus, Hotel Relais & Chateaux Rosa Alpina / San Cassiano in Badia, Bz
www.rosalpina.it
foto Daniel Töchterle

Blown chocolate

cioccolato 67%	**g400**
pasta di nocciole 100%	**g100**
burro di cacao	**g 45**

Unire gli ingredienti e temperare a 27°C. Versare in un sifone con 4 ricariche e agitare. Sifonare in un contenitore e azionare il sottovuoto. Lasciare solidificare e tagliare nella forma desiderata.

Crema al cioccolato

acqua	**g100**
panna vegetale	**g 20**
tuorli	**g 18**
zucchero semolato	**g 14**
amido di mais	**g 6**
cioccolato Guanaja 70%	**g 50**

Miscelare le polveri. Unire i tuorli. Aggiungere il composto alla panna in ebollizione e cuocere a 95°C per 3 minuti. Frullare al Thermomix con il cioccolato, raffreddare a 34°C e lasciare riposare a +4°C per 6 ore.

Albicocche della Val Venosta

albicocche della Val Venosta	**n 5**
zucchero semolato	**g 50**
acqua	**g 150**
succo di limone appena spremuto	**g 10**
bacca di vaniglia Tahiti	**n 1**
sale	**g 1**

Lavare le albicocche, tagliarle in 4 parti e cospargerle di succo di limone. Portare a bollore acqua, zucchero, vaniglia e sale e versare sulle albicocche. Cuocere sottovuoto per 15 minuti a 65°C. Raffreddare velocemente.

Albicocche: composta

albicocche della Val Venosta	**g 100**
zucchero semolato	**g 35**
pectina NH	**g 1,5**
sale	**g 0,2**
succo di limone appena spremuto	**g 5**
bacca di vaniglia Tahiti	**n 1/2**
liquore di mirabelle	**g 5**

Lavare le albicocche e tagliarle a cubetti. Raffreddarle a -30°C per preservarne il colore. Miscelare zucchero e pectina, aggiungere sale, vaniglia e succo di limone. Portare a bollore e cuocere 5 minuti. Ultimare con il liquore di mirabelle e versare sulle albicocche. Raffreddare e conservare a +4°C.

Montaggio

Con un cucchiaio molto caldo, scavare l'interno del blown chocolate, così da disporvi la composta di albicocche della Val Venosta. Cospargere la superficie con la crema al cioccolato. Ultimare con i quarti di albicocche e petali di cioccolato.

Ariba

Il cioccolato Ariba nasce dalla passione di Master Martini: accuratezza nella selezione delle fave di cacao nei luoghi d'origine, ricerca dell'armonia dei sapori, varietà nei gusti e nei formati garantiscono un cioccolato di grande pregio. Ciascuna ricetta nasce dall'attento studio delle esigenze dei maestri cioccolatieri e dei maestri pasticceri italiani, per assicurare facilità d'utilizzo, versatilità e risultati di alto livello.

Cioccolato Ariba, la passione ci unisce.

Unigrà S.r.l. Via Gardizza, 9/B - 48017 Conselice (Ra) - Tel. +39 0545 989511 - Fax +39 0545 989617 - info@unigra.it www.unigra.it

CH

Diego Lozano / Escola de Confeitaria / São Paulo, Brasile
www.escoladeconfeitaria.com.br

Biscuit al cioccolato senza farina

albumi	g 163
zucchero	g 54
cioccolato fondente 70,4%	g 163
burro	g 38
tuorli	g 33

Montare a neve gli albumi con lo zucchero. Sciogliere il cioccolato con il burro, aggiungere i tuorli e, dopo, gli albumi montati. Distribuire in una cornice 29x20x0,3 cm, cuocere per 5 minuti a 215°C.

Crumble

burro	g 50
farina	g 50
zucchero di canna	g 50

Lavorare tutti gli ingredienti al mixer per ottenere una pasta. Cuocere a 160°C per 12 minuti.

Croccante al gianduia

gianduia 26,6%	g 85
crumble	g 130
pailleté feuilletine	g 37

Miscelare gli ingredienti e distribuire sul biscuit.

Ganache cioccolato e caramello

zucchero	g 52
burro	g 11
panna 35% mg	g 95
cioccolato 33,6	g 129
cioccolato fondente 53,8%	g 63

Bollire la panna con burro. A parte, cuocere lo zucchero per un caramello a secco, fermando la cottura con la panna calda. Versare sui cioccolati e miscelare con cura. Con due cornici, spalmare la ganache sul croccante al gianduia. Abbattere.

Ganache gianduia e limone

gianduia 26,6%	g 174
panna 35% mg	g 78
zest di limone	g 23

Bollire la panna con lo zest di limone, quindi colare sul gianduia e mescolare bene. Distribuire sullo strato di cioccolato e caramello. Abbattere.

Mousse fondente

latte	g 128
zucchero invertito	g 13
tuorli	g 92
isomalto	g 13
cioccolato fondente 70,3%	g 110
liquore di cacao 100%	g 27
panna 35% mg	g 87

Preparare una crema inglese con latte, zucchero invertito, tuorli e isomalto. Colare sul cioccolato e sul liquore, miscelando bene. Raffreddare a 45°C. Montare a neve la panna. Distribuire sullo strato di ganache.

Glassa nera a specchio

acqua	g 150
zucchero	g 300
glucosio	g 300
latte condensato	g 195
gelatina (1 g gelatina in polvere per 6 g acqua)	g 135
cioccolato fondente 53,3%	g 300
colorante in polvere giallo	g 3
colorante in polvere rosso	g 3
colorante in polvere arancione	g 3
colorante in polvere blu	g 3

Portare acqua, zucchero e glucosio a 103°C, quindi distribuire su latte condensato, gelatina, cioccolato e coloranti in polvere, adatti al cioccolato. Lasciare raffreddare a 30°C.

Montaggio

Tagliare l'entremets a forma rettangolare. Glassare. Temperare il cioccolato e stendere su fogli in acetato per ottenere le decorazioni.

MINI CANNELÉ AL CIOCCOLATO E TÈ VERDE AL LAMPONE

Roberta Randino / robyrandinochef@gmail.com
Foto Iuri Niccolai

Per 20 pezzi
Tempo di preparazione 8 h e 15 min
Tempo di riposo 12 h
Tempo cottura 40 min
Utensili stampo per cannelés
*prodotti biologici

latte	**ml 250**
miele di Sulla*	**ml 100**
tuorli*	**g 25**
uova*	**g 55**
farina integrale*	**g 50**
cacao in polvere	**g 15**
tè verde alla rosa bio	**g 10**
bacca di vaniglia	**1/2**
sale	**g 1**
rum	**g 15**

Portare il latte ad ebollizione con la bacca di vaniglia precedentemente incisa, dalla quale saranno già stati estratti i semi; togliere dal fuoco e aggiungere il tè in un filtro. Coprire e lasciare in infusione per 8 ore.
Trascorso il tempo di infusione, mescolare burro a pomata e miele con una frusta, aggiungere uova, farina e sale. Riscaldare il latte, dopo aver tolto la bacca e il tè, aggiungerlo al composto precedente, infine unire il rum quando la temperatura arriva intorno ai 35°C.
Lasciare riposare in frigo per 12 ore. Preriscaldare il forno a 220°C e riempire gli stampi per 3/4 dopo averli imburrati. Infornare e abbassare la temperatura a 200°C; quindi cuocere per 40 minuti.
Servire a temperatura ambiente e decorare con un lampone fresco.

Cioccolato a Natale

Come per ogni festività, **decosil** propone per Natale soluzioni originali: "I nostri stampi possono essere facilmente utilizzati – sottolineano in azienda – perché permettono di ottenere esempi di sofisticata soggettistica in modo semplice e veloce. Il soggetto è già modellato all'interno dello stampo, così che il pasticciere debba solo seguire il disegno e le curve del silicone, giocando con la fantasia, il cioccolato e i colori, per un risultato ogni volta diverso. Il materiale siliconico certificato alimentare garantisce un'alta prestazione che perdura nel tempo, perché lo stampo non si rovina con il susseguirsi degli utilizzi, non si graffia e non perde la lucentezza. L'effetto che dona al cioccolato è quello elegante della canna di fucile". Su **www.decosil.it** si sfoglia il catalogo, scoprendo le novità divise per sezione. Nella **LINEAGUSCIO** si può scegliere tra sfere, pini e campane raffiguranti soggetti natalizi: campana, Babbo Natale, orsetto, renna e il pino Babbo Natale. Sempre in tema festivo, ci sono stampi per tutto il Presepe (la Sacra Famiglia, i Re Magi, capanna e pecorelle) e addobbi per l'albero in cioccolato (ciondoli, stelle e palline). "Potete anche realizzare ghirlande in cioccolato – suggeriscono – e decorazioni per la tavola quali orsetti e angioletti, da usare come segnaposto, o ancora, utilizzando gli stampi gastronomici, elaborare simpatiche scatolette da riempire di golosa frutta secca. Ovviamente, tutto in cioccolato!"

Infinite sfumature

Frutto di materie prime di qualità come il cacao **Criollo**, **Domori** firma un cioccolato gourmet fine e pregiato. Il nome Criollo deriva dalla parola portoghese crioulo e dallo spagnolo criollo che significa "indigeno", locale. Si tratta della qualità di cacao che ha subìto meno modifiche rispetto alle origini, non essendo mai stato ibridato. L'albero, molto fragile, soggetto a forte erosione genetica e sensibile alle intemperie, richiede lunga e paziente cura. La produzione raggiunge numeri piccolissimi, pari allo 0,001% della produzione mondiale. Proprio per la fragilità e difficoltà di lavorazione era quasi scomparso. È stato recuperato da **Domori**, che ha creduto nella qualità e possibilità di coltivarlo, a dispetto delle teorie di scarsa resa, debolezza e bassa resistenza della pianta alle malattie. È in Sudamerica, nella penisola di Paria, che sorge l'Hacienda San José, dove **Domori** ha dato vita alla piantagione più grande al mondo. Con una superficie totale di 320 ettari (di cui 185 innestati a cacao con una densità di 1000 piante per ettaro), rappresenta oggi un patrimonio mondiale per il gusto e il recupero della biodiversità di diverse varietà di Criollo: **Puertomar, Porcelana, Puertofino, Canoabo, Guasare, Ocumare 77** e il premiato **Chuao**.

A rendere pregiato il Criollo è il profilo aromatico che presenta note di frutta secca, fragranza di pane, marmellata e crema di latte. Il frutto si caratterizza per il bassissimo contenuto di pigmenti antociani, che conferiscono al cioccolato colore cannella, eccezionale rotondità, bassissima astringenza e grande persistenza: tutte caratteristiche racchiuse anche nella linea delle varietà Criollo destinate alla lavorazione in pasticceria.

www.domori.com/it
www.agrimontana.it

CACAO: PIÙ CONSUMO, MENO PRODUZIONE

*Secondo l'ultima uscita del Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics **ICCO** (International Cocoa Organization), basato su informazioni disponibili a maggio, la **produzione** di cacao di quest'anno si stima diminuirà del 4,6%, assestandosi intorno ai 4,039 milioni di tonnellate, invece dei 4,233 milioni previsti, dovuto prevalentemente alle avverse condizioni atmosferiche.*

Si stima che la domanda aumenterà in modo modesto, intorno a 4,179 milioni di tonnellate, quindi la produzione di questa stagione registrerà un deficit di 180.000 tonnellate.

I **principali produttori** di fave di cacao rimangono Costa d'Avorio (1.690.000 tonnellate, secondo le stime ICCO del 2015/16) e Ghana (840mila), che rappresentano il 58% della produzione totale mondiale, seguiti da Indonesia, Nigeria e Camerun.

La **lavorazione** si concentra invece nei Paesi Bassi (530mila tonnellate, il 13% del totale lavorato nel mondo), in Costa d'Avorio, negli Stati Uniti e in Germania.

Il **consumo** di cioccolato è aumentato nel mondo del 32% in 10 anni (dal 2003 al 2012) e il suo giro d'affari, secondo la società di ricerca Euromonitor International, è destinato a crescere, passando dai 110 miliardi di dollari del 2012 ai 123,6 miliardi (+12%) nel 2018. Inoltre, la trasformazione mondiale di semi di cacao è aumentata del 2,4% nel corso dell'anno di raccolta 2012/2013, facendo segnare il record di 4.052.000 tonnellate

(96.000 in più rispetto alla stagione precedente).
I numeri più alti vengono registrati in Usa, Germania e Paesi Bassi, ma la crescita maggiore si registra nei mercati emergenti: Brasile, India e Cina sono i driver del mercato e, secondo le stime di Euromonitor, si posizioneranno tra i primi cinque mercati del comparto entro il 2018.

Intanto il **prezzo**, registra un trend in aumento: il cacao è quotato sulle borse merci di Londra e New York. In particolare, a essere quotati sono i semi della qualità Forastero, che rappresenta il 90% del cacao in circolazione e, a differenza delle altre due, Criollo e Trinitario, considerate più nobili, è destinato soprattutto alla produzione su larga scala. A stabilirne il prezzo è l'ICCO, che definisce un indicatore giornaliero di riferimento, calcolato come media di alcuni futures scambiati a Londra e New York. Secondo gli ultimi dati disponibili, di maggio, il prezzo medio del cacao è di US$ 3.099 per tonnellata, con oscillazioni che variano da US$ 2.978 a US$ 3.280.

Italia

Nel nostro Paese il mercato del cioccolato vale circa 3,09 miliardi di dollari, ma ha perso anno su anno oltre il 3%, sia nel 2010, che nel 2011. A crescere, però, sono proprio le esportazioni, con un rialzo del 22%, raggiungendo un valore complessivo di 665 milioni di euro. L'Italia è il maggiore esportatore di cioccolato in Cina, che negli ultimi anni ha scalato la classifica degli importatori, passando dal 15° posto del 2008 al 9° del 2011: nel grande Paese asiatico, stando alle previsioni di Euromonitor International, è previsto un aumento della domanda del 5% all'anno fino al 2018.
La 4ª Conferenza sul cacao si terrà a marzo 2018 a Berlino, Germania. L'evento unisce i maggiori attori del mondo del cacao. L'ultima edizione, tenutasi in maggio nella Repubblica Dominicana, ha registrato 1.300 partecipanti provenienti da 64 nazioni. Obiettivo, condividere conoscenze e idee favorendo nuovi contatti.

www.icco.org
foto Casa Luker

PRODUZIONE DI FAVE DI CACAO

(in migliaia di tonnellate)

	2013/14		Stime 2014/15		Previsioni 2015/16	
Africa	3199	73.2%	3068	72.5%	3063	73.7%
Cameroon	211		232		230	
Côte d'Ivoire	1746		1796		1690	
Ghana	897		740		840	
Nigeria	248		195		200	
Altri...	97		105		103	
America	**726**	**16.6%**	**760**	**18.0%**	**714**	**17.2%**
Brazil	228		230		210	
Ecuador	234		250		230	
Altri...	264		280		274	
Asia & Oceania	**447**	**10.2%**	**401**	**9.5%**	**377**	**9.1%**
Indonesia	375		325		300	
Papua New Guinea	36		36		36	
Altri...	36		40		41	
Totale	**4372**	**100.0%**	**4230**	**100.0%**	**4154**	**100.0%**

Fonte: ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol XLII, No. 1, anno 2015/2016

IL CACAO DI DOMANI

focus sul cacao, testimone di un'intesa fra uomo e Natura

il cacao diventa un superfood, protagonista di una tendenza crudista e di uno stile di vita sano.... dal cioccolato detox al light

cresce il bean to bar

il cacao diventa social e slow, in contrasto con il fast food

consumo più consapevole, rispetto a origine, percentuali, sostenibilità...

nuovi colori, nuove texture... in ribellione ai codici stabiliti

Fonte: Salon du Chocolat

Dalla fava di cacao cruda

La linea di produzione **BEAN TO BAR by SELMI CHOCOLATE MACHINERY** permette di produrre cioccolato artigianale di qualità partendo dalla fava di cacao cruda.
In vendita da oltre 2 anni, ora è stata ulteriormente migliorata nella tecnologia e nell'estetica, da sempre i punti di forza di questa azienda attenta alle esigenze degli artigiani.
La semplicità di utilizzo e l'affidabilità nel funzionamento permettono all'utilizzatore di realizzare cioccolati monorigine personalizzati in spazi ridotti, con la possibilità di inserimento direttamente nel punto vendita per una lavorazione a vista. I profumi sprigionati durante i vari step di lavorazione catturano così i sensi dei clienti, tentandoli nel gustare ogni singola monorigine.
La produzione inizia con la tostatura della fava mediante l'utilizzo della **Roaster**: grazie al Vertilow System, consente di ottenere un prodotto tostato uniformemente dal cuore fino alla superfice, privo di umidità. Al **Winnover** il compito di liberare la fava dalla buccia esterna, con due flussi d'aria regolabili, e ridurlo in gruè.
Successivamente il **Grinder** trasforma il gruè in massa di cacao con una granulometria compresa tra i 200 e i 250 micron. Il mulino a sfere Micron raffina mediante le sfere inserite al suo interno la massa di cacao, precedentemente miscelata ai vari ingredienti, secondo la ricetta unica di ciascun artigiano.
Tramite un sistema di vibrazione, il **Vivrovaglio** setaccia ed elimina le eventuali impurità, garantendo la sicurezza del prodotto e un composto in uscita di circa 16 micron, impercettibile quindi al palato. A questo punto il tutto va inserito all'interno della temperatrice **Plus ex** per circa 12 ore.
Offrire blend unici sul mercato è un salto di qualità che garantisce un ritorno di immagine di alto livello. "Il nostro concetto è quello di immaginare che ogni cliente, attraverso questa linea, possa percepire profumi ed emozioni così intense da elevare il proprio punto vendita ad un vero laboratorio artigianale di qualità", specificano in azienda a Santa Vittoria d'Alba, dove una preparata squadra di chef Selmi è a disposizione nel Training Centre per una formazione a 360 gradi.
www.selmi-group.it

La lista dei desideri

"La lista dei tuoi desideri natalizi devi farla da **Villa & Stacchezzini** per avere bellezza, bontà e unicità nella tua attività!": così invitano **Massimo** e **Carola**, che propongono un articolato assortimento per le festività invernali. "Le praline non devono mancare – sottolineano – assieme ai canditi e alla linea di dolce **Gastronomia**, che si prestano all'allestimento di cesti natalizi. I nostri abeti natalizi sono disponibili in otto versioni e due misure, ciascuno realizzato con tecniche innovative e reso più goloso dalla granella di torrone o di biscotto fatta in casa, senza olio di palma". Si passa dalle praline con copertura 70% con fave di cacao tostate in granella, "per i palati più preparati", ai soggetti a tema: "Si può scegliere tra ben sette versioni di **Babbo Natale**, con le tre coperture di cioccolato per accontentare tutti, con l'alternanza tra parti satinate e lucide. E poi gli immancabili: **Pupazzo di Neve, Angioletto** e **Sacra Famiglia**... I complementi si prestano alla vendita d'impulso e li si può utilizzare in mille modi per decorare gli elaborati di pasticceria, offrendo tante idee su come utilizzarli: chiudi pacco, decorazioni per l'albero, centro tavola...". E per chiudere, non manca il classico **Presepe** da collocare in vetrina per attrarre gli sguardi o da proporre come dono importante.
Per scoprire l'assortimento e i vantaggi previsti per chi diventa partner **V & S.**
www.villaestacchezzini.it

Villa & Stacchezzini
LABORATORIO DEL CIOCCOLATO

Maestria, nel 40° anniversario

Dal 19 aprile 2016 al 19 aprile 2017 **Fbm** vive il suo quarantesimo anno di vita. "Un anno pieno di significato e storia da percorrere con innumerevoli eventi, collaborazioni ed innovazioni – dichiara il titolare **Umberto Boscolo** –. Nel solo 2016 l'azienda può annoverare la propria presenza in 24 manifestazioni nel mondo. Non solo eventi, ma anche novità tecnologiche, evoluzione dell'immagine, nuovo logo e una comunicazione più vicina al cliente".
Fbm oggi significa temperatrici, tunnel di raffreddamento (orizzontali e verticali), macchine per la produzione *bean to bar*, linee di ricopertura semi-industriali, fontane di cioccolato per gelaterie, macchine per biscotti; centro di formazione per professionisti e appassionati, aula test per prodotti da forno e per la produzione di cioccolato artigianale dalla fava di cacao. In costante evoluzione, con il lancio di almeno un paio di novità tecniche all'anno, l'azienda presenta una rinnovata temperatrice modello **Maestria**, "macchina di grande successo, vendutissima dal 2004 ad oggi, apprezzata dai professionisti più conosciuti e innovatori del settore. Ha cambiato design, aumentato la capacità della vasca di scioglimento fino a 60 kg, semplificato la gestione delle funzioni e mantenuto l'ottima gestione della tempera come poche altre nel settore delle temperatrici continue".
Maestria è dotata, come le ultime temperatrici **Fbm**, di led luminosi che indicano il progressivo raggiungimento delle temperature, inversione coclea per svuotamento del cioccolato, coclea estraibile, ciclo notte, accensione settimanale programmabile, sistema di dosaggio pneumatico e terzo stadio di tempera per i cioccolati di più complicata lavorazione. La macchina può essere usata per modellaggio, ricopertura, decorazione, caricamento automatico di stampi e posizionamento in linea con tunnel di raffreddamento orizzontali e/o verticali.
"Maestria rappresenta il percorso evolutivo di **Fbm** oggi – conclude Boscolo –, sintetizzando il miglior approccio al processo di tempera e all'alta produttività".
www.boscolo.it

Scopri Belcolade Origins, l'esclusiva selezione di cioccolati monorigine.
Dal gusto unico e distintivo, ogni cioccolato Origins è caratterizzato da uno specifico bouquet di aromi che rispecchia unicamente le peculiarità dei terreni d'origine del cacao.
Senza lecitina, senza additivi né aromatizzanti, per un gusto unico ed una qualità eccellente.

NOIR COLLECTION

UGANDA 80	Suggestivi profumi di humus e funghi, accompagnati da un più sobrio gusto di cacao acido e cacao affumicato.
VIETNAM 73	Un pronunciato aroma di cacao acido arricchito con agrumi, legno e note di tabacco.
ECUADOR 71	Morbide note di fiori, uvetta, cacao acido e cacao affumicato, arricchite da una nuance finale di humus.
PERÙ 64	Cacao leggermente acido con un bouquet di uvetta e fichi secchi.
COSTA RICA 64	Un bouquet di legno e olive unite ad aromi di caffè e cacao acido, con un delicato sfondo di cacao affumicato.

LAIT COLLECTION

VANUATU 44	Suggestivo bouquet aromatico di nocciola, caffè, latte cotto e caramello.
VENEZUELA 43	Forte gusto di caramello, nocciola e burro con aromi di cacao tostato ed un chiaro profumo di vaniglia.
COSTA RICA 38	Latte cotto e cacao puro, il calore del legno ed un tocco di olive che conferiscono una sensazione di vellutata dolcezza.

BLANC COLLECTION

DOMINICAN REP. 31	Delicato aroma di burro intensificato da un leggero gusto di latte cotto unito a suggestioni di fiori e fichi secchi.

www.puratos.it

Puratos Italia S.r.l. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia - T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation